四庫全書

子部

竹嶼山房雜部卷十四

明 宋詡 撰

尊生部二

水部

漿水

熟蒸粟米乘熱傾冷水中浸五七日候酸用夏月則逐日看試纔酸便用如過酸則不中

漿水法

熟炊粟飯乘熱傾冷水中以甕浸五七日酸便好喫如夏月逐日看纔酸便用

梁粳熟水

故宋京城持餅賣梁粳熟水其法以稻稈心持擇齊整了用水濯洗淨曬乾作小把子如盞熟水時以火炙少時先以湯盪兩次然後盪熟水加以糯稻稈自可縮少便用

豆蔻熟水

白豆蔻揀淨投入沸湯瓶中密封片時用之極妙每次用十箇足矣不可多用多則香濁

沉香熟水

先用淨瓦一片竈中燒徹紅安平地上焙香一小片以瓶蓋定約香氣盡速傾滾湯入瓶中密封蓋檀香速香之類亦依此法為之

香花熟水

取夏月但有香無毒之花摘半開者冷熟水浸一宿密

封次日早去花以湯浸香水用之

丁香熟水

丁香五粒竹葉七片炙投沸湯密封片時用之

造熟水法

夏月凡造熟水先須百沸滚湯在瓶内然後將所用之物投入密封瓶口則香倍矣若以湯泡之則不甚香若用隔年木犀或紫蘇須略向火上炙過方可用

御用渴水

官桂　桂花　丁香　白豆蔻仁　縮砂仁各半兩　細麴

麥蘖各四兩

右為細末用藤花半斤蜜十斤煉熟新汲水六十斤用藤花一處鍋内熬至四十斤生絹濾淨用小口甏一箇生絹袋盛前項七味末入甏再下新水四十斤并已煉熟蜜將甏口封了夏五日秋春七日冬十日若下脚時春秋温夏冷冬熱

林檎渴水

林檎微生者不計多少擂碎以滚湯就竹器罨定旋擂

碎林檎衝淋下汁滓無味為度以文武火熬常攪勿令焞了熬至滴入水不散然後加麝腦少許檀香末尤佳

又法

將林檎破開去心核用淨器内擣碎布絞取汁再將滓重擣極爛放竹器中以滾湯衝淋嘗滓無味煎法同上

木瓜渴水

木瓜不計多少去皮穰核取淨肉一斤為率切作方寸大薄片先用蜜三斤或四五斤於砂石銀器内慢火熬

開濾過次入木瓜片同煎如滚起泛沫旋旋掠去煎兩三箇時辰嘗味如酸入蜜須要甜酸得中用匙挑出放冷楪内候冷再挑起其蜜稠硬如絲不斷者為度若火緊則有涌溢之患其味又不嘉有燋熥氣但慢火為佳

五味渴水

北五味子肉一兩為率滚湯浸一宿取汁同煎下濃豆汁對當的顔色恰好同煉熟蜜對入酸甜得中慢火同熬一時許涼熱任用

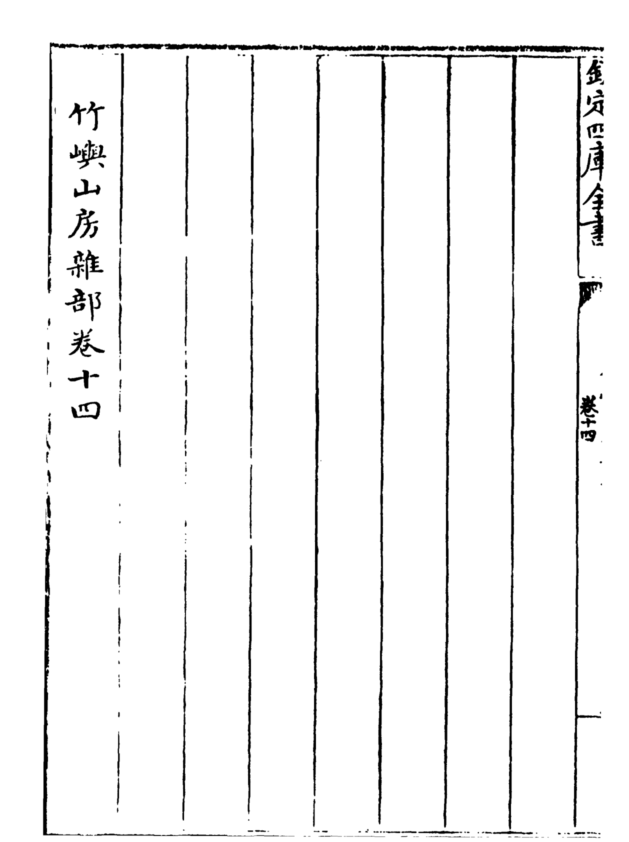
香餹渴水

上等鬆餹一斤水一盞半藿香葉半錢甘松一塊生薑十大片同煎以薑熟為度濾淨磁器盛入麝香綠豆許大一塊白檀末半兩夏月氷雪内沉用之極香美

楊梅渴水

楊梅不計多少揉搦取自然汁濾至十分淨入砂石器内慢火熬濃滴入水不散為度若熬不到則生白醭貯以淨器用時每一斤梅汁入熟蜜三斤腦麝少許冷熱

任用如無蜜餹球四斤入水熬過亦可



竹嶼山房雜部卷十四

竹嶼山房雜部卷十五

明 宋詡 撰

尊生部三

酒部

珀香酒

用糯米一斗淘浄將九升水浸於甕内將一升炊作飯候稍冷拌細麴粗末二兩以笥盛之深埋在所浸米中兩三日後飯浮起只撈出浮飯却蒸下九升米作飯候

極冷拌細麴末十八兩以一升浮飯置甕底須以九升米飯置上面以所浸米漿稱下十斤或八斤以紙四層封甕口春天半月熟冬天一月或通榨下用或只逼清者先飲後榨

錯認水酒

白糯米二石水酵二百斤足稱緑荳麴二十五斤足稱純白麪麴亦得又糯米飯三斗臨榨時用櫪柴灰六升其醅過熟三兩日上榨無妨醅不能汪去此猶不用石

灰味極珍美或云不用灰更好櫪柴灰亦可

救酒味

每酸酒三四斗十一甕可入炊菉豆一升（不炊亦得）經宿酸味皆退但味淡了當以好酒夾和用

白酒

糯米一斗淘淨浸一宿炊熟以水淋過傾出令冷相離見六七分乾用白酒母三兩舊麴力大只用二兩半研為末拌飯勻拍在綽口鋼內四圍中央似井須看見底

仍以少麴末糝面上候漿來一盃方許下水四升水少則味濃三日方翻醅面五六日可篘若要第二酒再下水二升

菊花酒

九月菊花盛開時揀黄色味甘香者摘下曬乾每以瓶貯清酒一斗用菊花頭二兩絹袋盛懸於酒面上約離一指高密封瓶口經宿去花袋自然酒味有菊香如木香桂花梅花之類一切有香之花皆可依此法為之盖

酒性與茶性同能逐諸香而變也

陳祭酒浸酒方

生地黃一斤 熟地黃半斤 當歸四兩 荆芥半斤 防風半斤 甘草四兩 甘菊花半斤 香附米四兩 黃連半斤 紅棗四兩 核桃四兩 枸杞子四兩 木香一兩 沉香二錢 右擣碎為細末浸酒服之

造蓮花白酒法

每以大米一斗官數為率晚飯時用水浸經一宿次早飯後漉米置籮中井水淋清去泔氣下甑炊熟復出飯

在籮内再用井水淋極冷如飯性硬帶些水下銅搭平中心留槳潭每斗用藥六丸丸大則不必拘碾令極細撒拌飯内抄令十分匀却搭平作潭待一周時槳映再一周時槳方滿潭看槳老嫩下水每斗有三等第一等十斤第二等十二斤第三等十五斤若賣者二十斤亦下了下水時先下一半了用飯鍬鍬作四五塊翻轉再下一半畧將飯塊擺開不要盦了炊中冪之令晚下水來早飯後看老嫩便篘或糠火煨或甑蒸但隔屋聞酒

香便任蒸時要每瓶下木香一小片蒸後再過一周時便可飲定置不移動可留至半月造酒時或值天道炎熱用水一小瓶懸挂漿潭內去熱氣若用紅麴便是煨紅

壯酒方 至妙

每大米一石民斛用麴十斤一法每石臘月只用八斤亦可三九月則增一二斤其米用百滚湯一二提桶泡之待米漲乾却以十分酸泔約一桶浸米令透如泔少

只添水没一拳為率若泔不酸入醋些少尤好浸三日漉起便取頭浸泔割面上清者於鍋内煎沸撇去沫仍放滲糠油大紙撚一根在内則湯不湧起却用炊飯倘泔少亦添水令滿鍋煎泔時要熟泔不熟酒不清初炊飯時先用慢火待飯將熟緊用火無妨便熟先取四五升攤冷先用麴三四斤擣碎第二扒糟三兩碗及炊飯温泔同拌和作酵頭如未曾造酒未有此糟則以清酒糟代用亦可將飯置鋼中看天道寒熱夏天要十分冷

春秋要微放熱冬暑熱些先浸泔既以割面上清者炊
飯留餘者浸第二鍋米其所餘者下面必有濃脚如薄
糊又逼出面上稍清者浸米用却將此脚煎令極熟如
初就豆腐一船待冷與上項酵及餘麴餘泔拌和飯中
抄令勻然後下水每斗約二十斤如今晚下水明日午
間面上裂開酒作緊方通一扒待面薄俱可打下過四
五日可喫絶不可下灰碓了頭酒却以糟仍入鍋做副
酒下水一大桶便上碓此酒只可添升合多不可獨用

又法

米一石官水十桶每桶約十八斤副酒一般水用二扒糟十斤為酵同時下泔并水餘法同前

賽蒲萄酒

麴裹米汁酒皂衫兒曬乾磨碎去皮用約二斗許黑豆也白礬些少甜兒些少蜜烏梅數箇也右用砂鍋或銀器先將衫兒梅礬一處入熬色黑濾去渣方入甜兒和勻再和麴汁調停得所盛瓶中密封一宿飲之與真者無異

造臘酒法

每米一斗先浸一升七日炊將餘九升淘淨每米一斗用水一十六斤浸次將炊熟飯鋪鍋面上候熟飯浮起撈飯另安方撈米炊熟次將浮飯拌匫每斗米用麴一斤就將原泔下酒每斗留浸過米一升骰音豆俱用熱飯若天氣冷只用畧熱飯

菊花酒

酒醅將熟時每鍋取黃英一作通葉菊花去萼蔕甘者只取

花英二斤擇淨前一日入醅内攪匀次早榨則味香美糟不可久留便醖醋不妨但一切有香無毒之花倣此用之皆可

收雜酒法

如人家賀客攜酒味之美惡必不齊可共聚一鍋澄清去渾將陳皮三兩許撒入鍋内浸三日漉去再如前撒入如此三次自成美醖

㧺酸酒法

若冬月造酒打扒遲而作酸即炒黒豆一二升石灰二升或三升量酒多少加減却將石灰另研炒黄二件乘熱傾入鋼内急將扒打轉過一二日榨則全美矣

又法

每酒一大瓶用赤小豆一升炒焦袋盛放酒中即解

治酒不沸

釀酒失冷三四日不發者即撥開飯中傾入熱酒醅三四碗須臾便發如無酒醅將好酒傾入一二升便有動

意不爾則作甜

長春酒法

景定甲子五月閻貴秋壑以長春法酒一甕并方進於穆陵上欲供而輟者再李坦高忠輔任閣長兼內轄奏云願先賜臣一盞候三五日藥力効驗方可進御李因是得罪於賈適七月十三日居民遺漏修內司救撲官兵見火勢趨和寧門李於是令預撤民屋保護大內賈謂不遵朝廷節制嗾臺臣上疏二李叩閽屢貶鬱林州

除名勒停方用

當歸 川芎 黃芪蜜炙 白芍藥 甘草炙 五味子 白朮 人參 橘紅 熟地黃 青皮 肉桂去粗皮 半夏 檳榔 木瓜 白茯苓 硇砂 薏苡仁炒 藿香去梗 麥蘖炒 沉香 桑白皮蜜炙 石斛去根 白豆蔻仁 杜仲炒 木香 丁香 草果仁 神麴炒 厚朴薑製炒 南星 蒼朮製 枇杷葉去毛炙 右件各製了淨秤三錢等分作二十包每用一包以生絹袋盛浸於一斗酒內春七日夏三

日秋五日冬十日每日清晨一盃午一盃甚有功効除濕實脾去痰飲行滯氣滋血脉壯筋骨寛中快膈進飲食

黄耆酒 治風濕痺因酒而得宜以酒治身體頑麻筋脉攣急手足不遂時覺不仁

黄耆 防風去蘆 官桂 天麻 萆薢 石斛去根 虎骨酥炙 白芍藥 當歸去蘆 雲母粉 白朮 茵芋葉 木香 仙靈脾 甘草炙 續斷各一兩

右件剉如麻豆大以生絹袋盛之好酒一斗浸春五日夏三日秋七日冬十日

每服一盞溫煖服不拘時候常令酒氣相續為佳

神仙酒奇方（專醫癱瘓四肢拳攣風濕感搏重者宜服之）

五加皮（一兩并心剉去土）紫金皮（并骨剉）當歸鬚（六錢洗淨剉）右件㕮咀用酒瓶浸三宿夏一宿更用好酒一瓶取酒一盞入末浸酒一盞每日兩盞煖服兩瓶酒盡時自有神效

天門冬酒

醇酒一斗六月六日麴末一升擣粗末好糯米五升作飯天門冬煎五升其煎但如稀餳即得米須淘訖曬乾

取天門汁浸麴如常法候熟炊飯適寒温用煎和飯令相入投之夏七日勤看勿令熱春冬十日密封閉之熟榨漉每服三合再欲造地黄枸杞五加皮葳蕤黄精白朮諸藥酒並準此法秋夏飯須冷下春冬須稍温看時候方下之合須九月盡三月前

又法

取天門冬三十斤擣碎煮取汁依常法以作酒少少飲之滓作散服尤佳

枸杞五加皮三𣪘酒𣪘音豆

枸杞根　五加根莖　牛膝　丹參　忍冬　枳殼枝華　松節　右件各切一大斗以水三大石於大釜中煑取六大斗去滓澄清水準凡水數浸麴即用米五大斗炊飯熟訖取生地黄細切一斗擣如泥和下第二𣪘用米三斗炊飯取牛蒡根細切二斗擣如泥和飯下消訖第三𣪘用米二斗炊取大秋麻子一斗熬擣令極細和飯下之候消冷熱一依常法候酒味妙即去糟飲

之如酒冷不發即更以少麴末骰之若味苦薄更炊二三斗米骰之若飯乾不發取諸藥等分量多少煎汁熱骰之候熱去糟量性飲之多少常令有酒氣老少男女皆可服亦無所忌已上三骰起麴候放冷入酒麴不用發只擣細拌令極勻熱如麻子狀入鋼中用浸米泔拌手擘極碎不碎則易酸如欲用水多則添些小經二宿後一一翻三宿可榨或四五宿可以香更看香氣如何如天氣寒煖消詳之榨了再傾糟入鋼內別用糯

米一升碎者用二升以水三斤煑為粥拌前糟更釀一二宿可榨和前酒飲如欲煎過年則不可和若更用水拌糟浸作第二酒亦可

醹醁酒方一名香一錯認水

白麪一百斤 菉豆三准升 官桂半斤 杏仁半斤去皮 大麥蘖 川烏半斤 甜瓜蒂半斤四兩亦得 右件五味為末依前攪和拌勻先將好蓼子用鍋浸五七日汁濃臭為妙臨時取汁和麪豆藥末等乾濕得所入蓼子踏緊掌大切作二片用楮

葉紙包繩縛兩塊相連搭挂屋下通風無日色處造酒每米一准斗用九兩或十兩

醞造法

米一石為率赤小豆用四十兩菉豆用六十兩先淘米六斗入甕内別淘米一斗炊作飯用蘿兒盛安米甕中以新汲水過米面上三二寸許後三五日蘿兒内飯浮漿酸取出蘿兒傾浮飯入盆中不得帶出一粒生米恐作酸以麴六兩赤小豆四兩拌飯匀却將浸者六斗米

炊飯令極冷將元漿四斗麴隨米照前數時候使菉豆三十六兩赤小豆二十四兩將飯麴拌勻不令有飯塊入甕撥開中心傾籮兒內拌了飯在甕中心平其面以物蓋覆次日便看之如大段發即揩甕邊汗出揩即味澁攪令勻三日晚再用米三斗淘浸一宿次日早炊飯攤極冷入一盆中撥開甕內酒面取醅入飯同麴拌勻却傾入甕內再拌勻平面每日勤勤拭汗兩次攪冬月春秋二十日可熟

雞鳴酒

歌括云甘泉六碗米三升做粥温和麴半斤三兩餳稀三兩酵一抄麥糵要調匀黄昏時候安排了來朝便飲甕頭春　右先將糯米三升淨淘水六升同下鍋煑成稠粥夏攤冷春秋温冬微熱麴酵麥糵皆擣為細末同餳稀下在粥内拌匀冬五日春三日夏二日成熟為好酒矣

又法

就此料內加官桂胡椒良薑細辛甘草川烏泡川芎丁香已上各半錢碾為細末和粥時一同攪勻在內其味尤妙香美異常

羊羔酒法

用精羊肉五斤用炊單裹了放甑底蒸熟乾批作片子用好糯米酒浸一宿研濾三四次用川芎一兩為末入汁內攪勻潑在糯米腳糜內下腳用麴依常法

治酸薄酒作好酒法

官桂一兩 白茯苓去皮一兩 白檀五錢 陳皮一兩 白芷一兩 硇砂一兩 良薑一兩 甘草五錢 沉香少許 右用生絹袋一箇盛前藥味在內用甜水五大升煮十沸將絹袋藥取出蜜六兩熬去蠟滓入前藥汁內滚二三沸又用好油四兩熬令香熟入前藥汁內再滚二三沸磁器盛之量酒多少入藥嚐之

南番燒酒法 番名阿里乞

不拘酸甜淡薄一切味不正之酒裝八分一甏上斜放

一空甕二口相對先於空甕邊穴一竅安以竹管作嘴下再安一空甕其口盛住上竹嘴子向二甕口邊以白磁碗碟片遮掩令密或瓦片亦可以紙筋擣石灰厚封四指入新大鍋内坐定以紙灰實滿灰内埋燒熟硬木炭火二三斤許下於甕邊令甕内酒沸其汗騰上空甕中就空甕中竹管内却溜下所盛空甕内其色甚好得此法臘煑等酒皆可燒

煑酒法

將窨下清酒裝瓶滿以箬葉如法封紮口緊鍋內湯止浸瓶甏三分之一其瓶甏不可著鍋底以物閣起四邊頂口以物襯壓定勿令透氣發火時先於甏頭放隔宿浸過糯米一撮以米熟為度或只揭起所蓋之物一起其瓶甏便乾即是候也速用水潑滅火然後起瓶甏離鍋火不滅味必壞火過酒味汪餡火不足其味必酸矣

盤露

六月六踏伏麴止用一味潔淨水摟勻用碗脫下一塊

一塊滿厚懸開一擔米用麴二十五斤米要上上白米

蒸熟一斗米一斗水下缸待糟沉下酒澄清了再蒸一

斗米下之再不用麴再待糟沉下酒澄清榨之即成酒

矣惟用十月造餘月不可造

東坡酒經一篇與前諸法參看可見古今釀道不甚

相懸會而通之存乎人爾其辭云南方之氓以糯與

秔雜以卉藥而為餅嗅之香嚼之辣揣之枵然而輕

此餅之良者也吾始取麫而起肥之和之以薑液蒸之使十裂繩穿而風戾之愈久而益悍此麴之精者也米五㪷以為率而五分之為三㪷者一為五升者四三㪷者以釀五升者以投三投而止尚有五升之贏也始釀以四兩之餅而每投之以二兩之麴皆澤以少水足以解散而勻停也釀者必甕按而井泓之三日而井溢此吾酒之萌也酒之始萌也甚烈而微苦蓋三投而後平也凡餅烈而麴和投者必屢嘗而

增損之以舌為權衡也既溢之三日乃投九日三投通十有五日而後定也既定乃注以斗水凡水必熟而冷者凡釀與投必寒之而後下此炎州之令也既水五日乃篘得二斗有半此吾酒之正也先篘半日取所為贏者為粥米一而水三之揉以麴餅凡四兩二物并也投之糟中熟撋而再釀之五日壓得斗有半此吾酒之少勁者也勁正合為四斗又五日而飲則和而力嚴而不猛也篘絕不旋踵而粥投之少留

則糟枯中風而酒病也釀酒久者酒醇而豐速者反是故吾酒三十日而成也

竹嶼山房雜部卷十五

竹嶼山房雜部卷十六　　明　宋詡　撰

尊生部四

麯部

造菉豆麯法

豆一斤麪四斤將豆煑爛擣碎并汁和麪踏造

白酒麯

糯米五升擣粉或用粳米糯米各半生薑一斤擣杏仁半斤去皮

尖爛碎嫩蓼八斤取自然汁一處搜和為丸以舊麴末為衣以穰草上下托蓋候白衣生熱過方以籃盛挂當風處候乾用

大禧白酒麴方

木香　沉香各一兩半　檀香　丁香　甘草　砂仁　藿香各五兩　槐花　白芷　零苓香各二兩半　白朮一兩　白蓮花一百朶取鬚用　甜瓜五十箇擣自然汁　右為細末用麪六十斤糯米粉四十斤和勻瓜汁拌成餅為度先稱麪粉拌勻次入藥末

再又拌其藥末逐旋撒入令匀後作二起以瓜汁拌和得所搓令無塊却下廂踏只可七八分厚每隔須用白麴糝得厚勿令粘切作七八寸濶大用紙逐片包挂當風處四十日出曬三兩日收每米一斗官稱用麴十兩下水八升瓜用粗布濾去滓并瓜子蓮鬚研碎下料

造紅麴方

無糠粞舂白粳米水淘淨浸過宿翌旦炊飯用後項藥乘熱打拌上塢或一周時或二周時以熱為度測熱之

得中則準自身肌肉開塢攤冷洒水打拌聚起候熱攤開至夜分開攤第二日聚起洒水打拌再聚熱即攤冷凡聚熱又攤至夜分開攤第三日下水澄過漉乾倒栁匾内候收水作熱攤分開冷又聚熱又攤至夜分開攤第四日如第三日第五日下水澄過漉乾倒栁匾内候收水分開薄攤蘆席中二三日即成麴矣不要見日曬白第一日起至第四日每夜翻攤三四次若貪睡失誤以至發熱則壞矣

每米一石用麴母四升磨碎海明沙一兩無名異一兩
滴醋一碗一處調和打拌
造酒每米一斗官稱下麴十兩下水八升若要燥水頭
放寬酵麴在外只用清水者

白酒藥

良薑四兩 草烏半斤 茱萸 薄荷 菊花各二兩 白芷 官桂
黃柏 香附子 乾薑 辣蓼 苦參 秦椒各一兩
丁皮 益智 杏仁各半兩 右藥末半斤山石二斤米

粉七升官河水為丸

又方神妙在鋼日久亦可生留

附子去皮臍　白朮各二兩　白芷　川芎　官桂不見火　防風

甘草各一兩　川烏半兩　草烏去皮臍　漢椒去目各一兩　砂仁一兩半　已上日

曬乾不見火為細末　辣蓼二斤半　青蒿一斤　龍腦薄荷半斤　蒼耳頭一斤半

橘葉四兩　晚桑葉一斤　菖蒲葉半斤　勾勒蔓半斤已上草藥沉入石臼內杵爛取

自然汁不可入水　右用糯米七升陳粳米三升淘淨控令乾

杵為米粉入藥末拌勻方以藥汁拌和須乾濕得所太

濕則青衣生再入臼內杵勻取出丸如雞子大中心捏作小窍入舊藥末少許先鋪青蒿半寸再鋪稻草二寸堆藥在上又以稻草鋪厚三寸蓋之二日後取出如天氣熱只一日一夜亦不須厚蓋候通體生白衣去草取出舊眼籃挂當風處三日刷去白衣七日可用

白酒藥

草烏二十斤或二十五斤 光烏並同上 白芷七斤 薄荷十斤或十五斤 良薑三斤 秦椒七斤 乾薑三斤 千金草三斤 香附五斤或七斤 官桂三斤 甘菊五斤

或七斤黄皮二斤或三斤 元有青蒿不必用右末半斤入吴茱萸一兩江茶子五錢土滑石一斤半氷粉一斗内將草烏光烏二件各分出五斤煨熟其餘亦五分内分一分用為末另合成酒藥别安冬天時加入吴茱萸愈多愈好但只取此一味加烏頭官桂亦可合成

又

馬鞭草一斤或半斤 蒼耳十兩或斤半 車前葉二兩 辣蓼十二兩或斤半 薜藤三兩二兩即野葷撥此一味無亦不妨 右五味切碎入水同擣細絞

其真汁另放先以粳米四升半　糯米升五合水浸三
二時於石臼內洒水杵粉糠篩篩過入乾薑末三兩二
錢和勻將前草汁拌和為丸如餅子樣復用舊酒藥末
些少為衣

罨法

大深浴桶一箇麥幹或油萁尤妙鋪桶底令厚却薄鋪
青蒿即苦蒿一層於麥幹上然後攤藥餅如天色寒用綿
枲衣被蓋桶面天色熱用夾被或夾衣蓋之經一宿俟

藥餅如火之熱揭起蓋物涼一二時熱氣出退藥餅放於篩匾上陰乾不許見日自盦日為始越七日便可釀酒每米一斗官用藥三兩半重若以半餅擣細投清酒内尤豁辣可喜

白酒藥方

茱萸斤半　蒼朮　白芷　黃皮　青皮　陳皮　滑石各斤半另研入藥　蒿子　良薑　苦參　薄荷　官桂　天花粉各一斤　菊花　烏頭各二斤　乾薑　藿香　半夏各四兩　江茶

子二兩草烏三兩木蘭皮　右為細末每包藥味八兩入滑石末八錢白芷六兩半不妨大米粉一斗足數該做酒一十石以上每斗用藥春秋七丸夏六丸

造酒麴

白麪一百斤菉豆五斗辣蓼末五兩杏仁十兩去皮研為泥先用蓼汁浸菉豆一宿次日煑極爛攤冷和麪次入杏泥蓼末拌匀踏成餅稻草包裹約四十餘日去草曬乾收起須三伏中造

黄子酒麯方

以糯米三斗爲率淘淨蒸飯八分熟放温用麯斟酌多少拌匀置不透風房内用麥柴或稻柴鋪地上又畨鋪席一領將米攤匀上用蒼耳蓋之時時看覷恐致熱過成黑色須少黄衣爲度每糯米一斗用此麯一斤依常法製造須初伏間爲之中伏後則生蟲不可久放此吾家常用麯也

韭根麯方

白麪二十斤　韭根九斤　生薑九斤　右將韭根薑汁和麪得所摶成塊如雞卵樣用麥柴鋪蓋二七日發過三伏日造如韭薑汁和麪不敷加添新水每糯米一斗用麴一斤依常法造

白麴方

丁香　木香　藿香　白檀　細辛　官桂　硇砂　肉豆蔻　蓽撥　胡椒　當歸　蒼朮　川芎　白芷　桂花頭　良薑　乾生薑　附子　天南星　烏頭

紅豆各三兩　白朮　人參各八兩　吴茱萸　陳皮　防風

甘草各一兩　粳米一石一斗　糯米一石一斗　白麪五十斤　杏仁　麥蘖

一斗五升　蓼子三稍　此麴伏日製造係三十石糯米物料

香酒麴方

白麪一斤　糯米粉　甜瓜一百箇香熟去皮子取汁　木香半兩　白朮十兩　蓮

花一百朵去蓮取汁　白檀五兩　丁香　白芷　廣零苓香各二兩半

右件六味碾為細末入麪粉内用蓮花瓜汁和匀踏

作片紙袋盛挂通風處七七日可用每米一斗用麴一

片夏月閉甕冬月待冷發時作糯米稀粥一碗溫投之謂之搭甜

蜜醞透瓶香

用蜜二斤半以水一斗慢火熬及百沸雞翎掠去沫再熬沫盡為度官桂胡椒良薑紅豆縮砂已上各等分碾細為末右將熬下蜜水依四時下之先下藥末八錢次下乾麴末四兩後下蜜水用油紙封箬葉七重密冬二七日春秋十日夏七日熟

竹嶼山房雜部卷十六

欽定四庫全書

竹嶼山房雜部卷十七　　　明　宋詡　撰

尊生部五

醬部

伏醬

三伏中黃豆一石曬乾篩淨磨去殼沸湯泡浸令漲上甑蒸熟麋爛為度去熱氣逐旋拌勻白麪七十五斤官稱攤蘆席上約厚二寸許候三五日黃衣上翻轉再攤

罯三五日以手挼碎用鹽五十斤或六十斤約量用和鹽幷醬黄下鋼以手臂直到鋼底抄拌極匀有小塊即捻碎有草根即捻出候水將冷即以鹽糝鋼面但擇晴日侵早便下鋼寧可水少日後添入冷鹽湯然不可添多如太淡增鹽亦救不得凡醬黄攤輕則不黄重則黑爛且臭矣倘下鋼後便遇雨天則以小杖撑起鋼盖微放縫出氣仍以炒鹽停冷糝在醬面凡下鋼後曬一過晴便打轉盖初下鋼時打尚未匀全在這遍打匀使鹽

水與豆相入又抜出熱氣此最緊要自後約曬三五日一打蓋初下鍋醬黃浸不透皆漲起在上鹽水皆在下上面鹽力少若經六七日不打必致生蛆也倘下醬或水多鹽少上清下矴急逼出入鍋内煎去三之二留下待曬醬乾逐旋侵入

麪醬

白麪二十斤一云不拘多少冷水搜作硬劑切作一指厚蒸籠蒸熟取出攤三時許候乾以楮葉蒼耳葉麥䅌盦蓋到

黄衣上匀為度去蓋葉番轉到次日曬乾刷去黄衣擣碎每四斤用鹽一斤水四斤拌匀入缸一用貫衆煎湯泡鹽水下日曬夜蓋到四十九日極熟甜美

治醬蛆

每醬一甕用草烏頭五七箇每箇切作四半插在甕四邊及中心其蛆自死亦不再生或加百部尤妙

熟醬油

錫器置擂碎麪醬於中為窩注油重湯頓熟

逡巡醬

每以豆一官斗為率入餳糖四兩重（加減隨宜此大法也）鹽一斤可留十日二斤可留一月三斤可留久遠在人取用其法木甑底井口水上編蒲葦之類藉之或舊蒲蔞亦好先著水滿鍋置甑於上鍋口周圍用物擁蔽不令去氣甑中心立竹一根下抵鍋底上平甑口其竹盖通節者以蘆一根從筒內插入亦至鍋底取出看蘆水痕深淺以此為候將豆淘淨隔宿浸裝甑中密盖蒸之覺鍋中

水漸乾用前蘆緝看如比先痕稍乾即以注子注水入筒内添之直候甑面上豆黑則連底熟矣未黑再蒸須黑為度但不可動甑而揭蓋增水則不妨謂之一氣熟取出攤冷石臼内舂爛入餳鹽拌和匀便可食用若要出賣臨時以鵝翎蘸熟油刷而尤香潤可愛此法甚可養生有一人以銀十兩傳得以傳胡公公與予相厚善遂傳之

勺醬

每醬一斤用麻油新打下麻餅擣碎篩過用十二兩鹽二兩水二兩攪勻用

造醬

二伏中不拘黃黑豆揀淨水浸一宿漉出煮爛用白麪拌勻攤蘆蓆上用楮葉蓋一日發熱二日作黃衣三日後翻轉曬乾黃子一片用鹽四兩爲率井水下水高黃子一拳曬須不犯生水

熟黃醬方

不拘黃黑豆亦不拘多少揀淨炒熟取出磨成細末每豆細末一斗麪三斗入湯和勻切作片子蒸熟攤在蘆蓆上用麥稈蒼耳葉奄待有黃衣烈日曬令極乾一斤黃子入鹽四兩井花水投下去黃子一拳高烈日曬之

生黃醬方

三伏中不拘黃黑豆揀淨水浸一宿漉出入鍋煑令熟爛取出攤令極冷多用白麪拌勻攤在蘆蓆上用麥稈蒼耳葉奄一日發熱一日作黃衣三日後翻轉烈日曬

愈好秤黃子一斤用鹽四兩為率汲井花水下水高黃子一拳曬不犯生水麪多好醬黃曬多好醬味

小豆醬方

不拘多少揀淨磨碎簸去皮再磨細浸半日榨乾擦去皮水淘淨控乾麪熟捻作團子盦蓋候月方發過用大眼籃懸掛透風處至來年二月中旬用布擦去白醭擣碎再磨每細麴二十斤用鹽六斤四兩以臘水化開遇火日侵晨下兩月可食

菀豆醬方

不拘多少水浸蒸軟曬乾去皮每淨豆黃一斗小麥一斗同磨作麪水和硬劑切作片蒸熟覆盦蓋黃衣上曬乾依造麪醬法用鹽水下

榆仁醬方

不拘多少淘淨浸一伏時搓洗去浮皮再以布袋盛於寬水中揉去涎控乾與蓼汁同曬乾再以蓼汁拌之每用榆仁一升發過麪麯四斤鹽一斤如法製之

大麥醬方

黑豆揀淨者五斗炒熟水浸半日再入鍋用浸豆水煮令爛傾出伺冷以大麥麪百斤拌令勻以篩下麪用煮豆汁和溲作劑切作大片上甑蒸熟傾出攤冷以楮葉盦蓋候黄衣上汗乾再曬擣碎揀丁日或火日下之每斗黄子用鹽二斤井花水八升化鹽水入甌

造醬法

凡造醬先以鹽淘淨去泥滓垃圾醬自佳先以甌盛水

次以筲箕盛鹽於水中攪漉好鹽自隅箕兒下垃圾石土糞草之類皆留箕中須臾鍋面又有一層黑泥末以搭羅掠之去盡鍋中皆淨鹹水鹽如雪白澄於鍋㡳別以器盛起然後下醬先用水逐旋入白鹽多留些蓋面上和訖以時蘸撒醬面上復以翎蘸好香油抹醬面及鍋

竹嶼山房雜部卷十八　　明　宋詡　撰

尊生部六

醋部

社醋

白糯米一斗淘淨煑熟以麤細麯各一斤敲碎拌飯勻入甕留少許純飯蓋面便下水三十斤足稱黃草布紮口頓放透風處席遮之以使熱候熱稍退便去席熱過

後方可打醋每日午時一遍打十數日後醋性定則住打三四十日熟候醋蟲生時逼取清醋煎過容封收藏或去脚不煎生藏亦得大抵醋一熱之後不宜再熱熱則味淡矣打者所以使之不熱也春秋二社時可造春社遲造數日妙

伏醋

白糯米不拘多少初伏日用水浸起每朝換水至七日漉出炊熟下甕再七日下水每飯一碗用水一盆不必

用麴

糯米醋 四時可造

白糯米一斗炊熟拌麴半斤候冷入甕下水

七醋

陳粳米五斗不用淘水浸七日每日一次換水至第七日蒸飯熟乘熱便下缸手按平紙封勿令出氣第三日翻轉又封之第七日開封再翻轉傾入新汲水二石又封之七日攪一度封之三七日即熟矣一云陳倉米五斗浸七宿每日

換水一次至七日做熟飯乘熱入甕按平封閉第二日翻轉至第七日再翻轉傾入井水三擔又封一七日攪一遍再封攪至三七日即成好醋此法簡易尤妙

餳餹醋

餳餹十斤溫水三十斤春冬用熱湯夏秋用溫湯攪勻入甕更下麩碎麤麯半斤每七日攪一度三七日熟黃草布紮甕口春冬日中曬之秋夏不曬一法加飯黃半升又法餳稀一斤水三斤先將水煎數沸豁出傾入餳稀攪勻候溫入白麯末二兩同攪勻入甕紙封日曬春秋一月熟冬

四十五日熟夏二十日熟下醋後到二十日後醋上有一層白醭面休得攪動任其自落之時醋乃熟也或不曬只頓靜處勿揺動聽其自熟乃佳

又法

於臘月内收淨雪實納甕約五寸厚入餳稀一層再納雪又澆餳稀至十斤為度密封泥固至來年四月八開

黄米醋

黄倉米一斗淘淨浸一宿早晨炊作硬飯令熟傾在蘆

蓆上攤約四寸厚罨候飯如人體溫用楮葉葢覆如醬黄法候成黄子曬令極乾簸去黄衣再用倉米一斗如前炊作硬飯傾出令極冷將前黄子五升同拌在經造醋甕内冷水浸之水面約浸過兩拳

又法

看黄子并飯青到之處水亦浸到其處頓在靜處以踈布冪之逐朝看覷時時以竹杖子攪動毋令生面半月以上香熟夏秋可造

五辣醋

煨葱白五莖花椒胡椒共十粒生薑乾薑各一分醋一大盞醬一匙入砂盆研爛可為五分供

麩皮醋

先以麩皮一斗炊熟𣎴黄停過七日後又以一斗炊熟連米四升亦炊熟拌和然後下㷫水高一拳泥了㷫口曬在日中待二十日後放於陰地上歇四十日開窨用

糟醋方

二月初用七石缸稱臘酒糟七十斤下缸著水平浸隔一宿篘出糟再下糟七十斤再隔一宿再篘出糟用缸甕蓋好若冷用稻草圍之到三四月間缸面結鱉撈去煎之下罈時用飛鹽一大把炒熟粳米撒在罈内

懶婦醋

六月六日以乾淨小麥磨極細清河水拌勻乾濕得所踏成餅子若傷於濕則中心清蒸每麥一升作餅二箇踏令十分堅實庶幾不蛀紙包裹挂當風處陰乾至秋

社前一日粳糯米各一半和匀淘淨浸至次早正社日炊熟攤冷每米一斗用麴一餅如粳糯各一斗則用二餅研令極細拌入飯内盛潔淨甕甏中就以原量米斗下清河水每米一斗下水一斗五升如米二斗則水三斗以紙七八層密封過一月即熟篘起頭醋煎藏再燒沸湯令冷下二醋多少約量三醋四醋亦如此下醋之日忌諸厭下二三四醋時再加些麴尤妙

造麥麸醋

每麥麩一斗清酒糟七斤半拌和十分停匀先以陳米二三合煮稀粥湯候麩糟停匀了方入粥湯再拌和令乾濕得所以捻則成團打則開散為度如捻未成團再入米湯些少用蒲簍盛貯上下四面厚用稻草蓋護頻候候到大熱時翻轉蒲簍再護侯熱再翻如此三四次過二宿即熟如三宿不熱者用陳米炊熟飯一碗團放蒲簍内便熟也小缸一口於下向鑽一竅布塞定將蒲簍於缸内入滾湯浸一宿或半日去塞布放出醋矣二

醋依法再淋

造千里醋

烏梅去核一斤以釅醋三升浸一伏時曝乾再入醋浸再曝乾以醋盡為度擣為末以醋浸蒸餅和為丸如雞𮛘大投一二丸於湯中即成好醋

造三黃醋法

於三伏中將陳倉米一斗淘净做熟硬飯攤令匀候冷定飯面上以楮葉或蒼耳青蒿皆可罨作黃衣上去罨

蓋之物翻轉過至次日晒乾簸去黄衣淨器收貯至秋社日再用陳米一斗做熟飯與上件黄子乾飯拌和匀下水飯面上約有四指高水紗帛幪頭至四十九日方熟慎勿動著待其自然成熟此法極妙

造炒麥醋方

陳倉米一斗或糯米亦可水浸一宿炊作飯攤温冷麤麴二十兩擣細火焙乾以紙襯地上出火氣拌飯匀放淨甕内入新汲水三斗又拌匀揩捺平用紙兩三層密

封甕口勿見風向南方安倈四十九日開用小麥二升炒燋投入甕内少頃取醋於鍋内煎沸入瓶了上用炒麥一撮醋久不壊取頭醋了再用水一斗半釀第二醋旬日可取食之第二醋了又用水七升半釀第三醋更數日取食之第三醋了二三醋欲食須用炒燋麥半升許入甕内搭色猶可取第四醋味尚如街市中賣者此醋炒不可言米醋熱者盖謂炒米耳此法用炒麥所以

性平

造翻黃醋法

陳粟米一斗淘淨水浸七日候覺酸氣淘淨七次上甑蒸熟如人體温下缸内捺實摻上白麪一兩用楮葉蓋候七日發使刀劃音利作十字用熟水三斗温下密封蓋直候發每日早晚攪兩遍多攪尤妙五六日後澄清香熟撇取清者其脚再入温湯攪匀又待五六日成醋直至使了滓即已

造麥黃醋法

小麥不拘多少淘淨用清水浸三日漉出控乾蒸熟於煖處攤開鋪放蘆蓆上楮葉蓋之三五日黃衣上去葉曬乾簸淨入缸用水拌勻上面可留一拳水封閉四十九日可熟

造大麥醋法

大麥仁二斗內一斗炒令黃色水浸一宿炊熟以六斤白麪拌和於淨室內鋪席攤勻楮葉覆七日黃衣上曬乾更將餘者一斗麥仁炒黃浸一宿炊熟攤温同和入

黄子捺在缸内以水六斗匀攪密蓋三七日可熟

造糟醋法

臘糟一石泡麤糠三斗麥麩二斗右件和匀温煖處放罨蓋勤捺候氣香咂嚐有醋味依常法製造淋之按四時添減春秋用糠四斗半麩二斗半夏糠三斗麩二斗冬糠五斗麩三斗覷天氣加減造之

造麩醋法

初取麪麩先以五升用水和匀可作團即止上甑蒸㑹

作黄子須楮葉蓋兩日後成黄即打聚作一堆𦊰過夜
曬乾先量起五升黄留作二醋然後用陳米一斗一升
五升亦不妨浸一夜次早和先留麩皮五升用和匀蒸
飯熟稍冷與黄子入缸一處打拌入水約五升瓶二十
瓶以上攪匀用蘆蓆一片如缸口裁圓中開方一尺竅
草布具糊一邊四外蘆與缸緣悉糊了置日中曬次早
以杖物入草布竅内攪翻如此三早止須看潮候糊了
三面草布三伏曬一月如月陰多曬十數日却榨下鍋

煎數沸以淨潔瓶盛每瓶入炒麥一撮紙厚封紙上放草灰一把愈容氣置高處勿著地氣　二醋榨頭醋先一日煎下熟湯十瓶次早以先留黄子五升與頭醋糟和勻以所煎冷湯投攪如前封蓋却不須三打曬七

造糠糟法

每糟二十斤用水一擔不拘冬月浸一宿攪勻以爛為度如是新糟使水一擔半稻糠隨水拌糟須按令極勻裝入甕將滿攤平以糠蓋或再用薦蓋甕口頻頻看覷

候熟發便倒入別甕熟不得太過太過則損味如未熟不得動依前禽蓋熟候四度逐旋隨次按匀再煎湯淋取第二醋如要極酸即將頭醋煎重淋新糟其酸極佳如此欲得酸只將第二醋煎沸湯淋新糟已是重淋醋若更將逐甕頭醋再淋恐太酸了造成用川椒裝入乾瓶泥起不可近濕氣煎了候冷裝造醋之法惟要酸酸之訣在發熱時不可發過化糟時短著水淋下再淋自然妙也

收藏醋法

但凡收醋須用頭出者裝入瓶每瓶燒紅炭一小塊投之摻入炒小麥一撮箬封泥固則永不壞或有入燒鹽者反淡了

竹嶼山房雜部卷十八

竹嶼山房雜部卷十九

明 宋詡 撰

尊生部七

香頭部

糰子香頭

以沙餹一斤大蒜三瓣大者每囊切三片帶根葱白七莖生薑七片麝香如豆大一粒　右件先放沙鑵底下次放沙餹在上先用花箬次用油紙緊封入重湯内煎

一周時取起藏之臨用旋取經歲不壊凡生熟饍糕并裹蒸等内皆用此香頭

合香頭

麝香五分　生薑一塊如手大　好沙饍半斤　右先將生薑逐牙劈開洗去泥眼乾擣絞其汁却將麝香於乳鉢内乳能令十分碎細逐旋入薑汁又乳令膠和方入沙饍乳令相入停匀盛瓦礶内用厚紙及油紙封口愈厚愈好飯上蒸過經年不壊但用食品内合用香料者入些少在内

其香味蘊藉不可言也

爊料部

爊料

用官桂良薑白芷檀香杏仁藿香細辛甘草倍多用之

須是大鍋中多煮則味迥佳

麤爊料

用甘草最多白芷桂枝良薑四味

細爊料

用桂心檀香藿香細辛甘松花椒硇砂紅荳杏仁甘草白葱桂枝良薑

涚油

芝蔴炒熟令擂碎入湯内煮數沸殼沈於湯底油浮於湯面銅杓撇起碗内澄去水脚與車坊頭醡者無異其味無偽反為勝之盖人家止有斗升不可入醡則依此甚便

大料物法

官桂良薑蓽撥草荳蔻陳皮縮砂仁八角茴香各一兩川椒二兩杏仁五兩甘草一兩半白檀香半兩共為末用如帶出路以水浸蒸餅丸如彈子大用時旋以湯化開

素食中物料法

蒔蘿茴香川椒胡椒乾薑泡甘草馬芹杏仁各等分加榧子肉一倍共為末水浸蒸餅為丸如彈子大用時湯化開

省力物料法

馬芹胡椒茴香乾薑炮官桂花椒各等分為末滴水為丸如彈子大每用調和撚破即入鍋内出外尤便

一了百當

甜醬一斤半臘糟一斤麻油七兩鹽十兩川椒馬芹茴香胡椒杏仁良薑官桂等分為末先以油就鍋内熬香將料末同糟醬炒熟入器收貯遇修饌隨意挑用料足味全甚便行廚

糟部

紅糟

糯米一斗水浸經宿紅麴四升為細末先將糯米蒸飯用麴末乾擣成餻入盆內用好酒二盞作母拌勻後發過即成糟矣入瓶收之

又法

用紅麴末麴末各四兩先以糯米五升炊飯候冷與麴一處拌勻入甕以好酒半升澆之夏二七日冬三七日

熟更入鹽花四兩取貴不酸

素餡部

素饅頭餡

熟銀杏栗子油煠荳腐麩菠菜白菜煠熟笋乾煑熟茭白或胡蘿蔔等細切入熟油醬鹽花椒䃃砂末拌匀滋味得所

玉灌肺

真粉油餅松子胡桃芝麻蒔蘿六味為末和匀入甑蒸

熟切作肺樣塊子用辣汁供

竹嶼山房雜部卷十九

竹嶼山房雜部卷二十　　明　宋詡　撰

尊生部八

辣部

辣芥

辣芥中研猢猻頭草粒則辣異常一名石龍芮

芥辣

芥菜子不拘數淨淘入細辛少許白蜜好醋一處同研

爛再入淡醋濾去滓極辣

麪部

虀麪

好虀菜去葉只用莖切如荳大勿令太細先起葱油次下虀頭用爁次下虀汁入鹽醬調和令味美滚數沸以汁澆麪供麪煑熟後温水度過成團結起放盤中供先滴數滴油在温水内則麪不結

自愛虀

細切葱白生薑香油炒熟好滴醋和餹醬調匀做虀澆冷淘麪供入胡桃松子仁更妙

無錫雪花餅

揀小麥淘淨篩簸訖以少水潤濕入臼舂去黄皮然後上磨故其麪雪花無比　一以猪脂切作骰子塊用少水鍋内熬鎔逐旋舀出未盡者再熬再舀如此則油白若熬久則不白矣以此油和麪為餅面　一以好沙糖和麪為餅中餡子右件做成餅子畧放草灰在熬盤上

以紙隔之置餅在上熯熟為度

韭餅

帶膘猪肉切作燥子乾炒過生韭切碎椒醬同拌勻幹小薄餅餡兩箇夾熯熟旋供

捲煎餅

白麪二斤半冷水和成硬劑搙搜極勻旋旋添水調作稀稠得所麪汁量傾在熬盤上以油攤為薄餅 餡子用羊肉二斤半脂一斤碎切生薑一兩橘皮一兩片鹽

一合葱油炒右件拌餡訖炒熟以前攤下薄餅鋪開裝
上餡子捲作一條子用麪佳再以浮油煎令焦紅色薑
醋汁入擂細胡桃松子仁澆供

打餅三日五日尚軟
和麪時入鹽蜜各少許在內可留三五日永不硬

馬腦糕
沙餹三斤半白麪二斤桃肉十兩先用餹一斤半水半
盞和麪炒熟次用餹二斤水一盞鎔開入前麪

又方

木犀花斤半孩茶一斤芽茶三兩荳蔻三錢甘草末三錢辰砂二錢腦麝皆不用　右製造如前

竹嶼山房雜部卷二十一　　明　宋詡　撰

尊生部九

粉部

冷團

冷團須用荳粉為𦂳濃餹粉細方好

水團

用白糯米或三五升或一斗浸一宿帶水磨下以大匾

盛灰上用淨布攤蓋以糯米粉置於上濾出水如少粉撲然後以手攪成塊或用肉或用菜為餡丸如圓眼大或彈子鴨子大滚湯下之以熟為度

熯鋏子

水一盞小盆合在鍋底四向放鋏子匾盏熯之如水燒乾再添水鋏子不致焦又易熟

䭔部

風消䭔

用白糯米五升或一斗淘淨曬乾磨粉用絹篩篩過滚湯煉成一塊分如彈子放在滚湯内煑熟以生粉粹過每丸分作兩塊然後幹薄切作片子曬乾滚油内浮之用炒熟餹麪為末劑甚佳

芝蔴餹

用芝蔴二升沙餹一斤炒麪些少

蔴片

用餳餹一斤沙餹半斤芝蔴三升半

裹餹

用沙餹餅屑豆末薄荷為劑外以餳餹裹之

收藏響餹

以燈草寸剪重重間和收之雖經雨不潤

蜜部

收藏蜜煎果

黄梅時換蜜以細辛末放頂上蠛蠓不生

造蜜煎果

凡煎果須隨其酸苦辛硬製之以半水煑十數沸漉熟控乾別換純蜜入沙銚内用文武火再煑取其色明透為度新甕盛貯緊密封固勿令生蟲須時復看視覺蜜酸急以新蜜煉熟易之

造蜜煎果子法

凡煎果子酸者用朴硝破水大段硬酸者用湯化朴硝放冷浸去酸味軟嫩者只煉蜜放冷澆在果子上淹一宿其酸醎味自去漉出淘過控乾並先煉熟蜜後入煎

五七沸出放冷再入舊蜜内煎如琥珀色去蜜置器中煎時須用銀石砂銚等為佳使蜜澆者浸一宿餘並用淹一飯時即有味也

又法

應乾煎果先用湯憑白梅肉候冷浸之却控乾煉蜜浸之如前法

粥部

饘白粥

上色白粳米隔夜淘淨白沸湯中逐旋撒米下去一邊攪一邊撒如此方勻不上清下矴須入礦灰少許稻葉少許

飯部附荳

治飯不餿

用生莧菜鋪蓋飯上則飯不作餿氣

炒萁豆

清酒糟和水浸豆一宿漉起眼晷乾慢火炒既大而脆

不必用沙也

竹嶼山房雜部卷二十一

竹嶼山房雜部卷二十二　　明　宋詡　撰

尊生部十

果部

收乾荔枝

以新甆甕盛每鋪一層用鹽白梅二三箇以箬葉包如粽子狀置内密封甕口則不蛀壞

收藏核桃

以麤布袋盛挂當風處則不膩收松子法同

雷栗

以兩栗蘸油兩栗蘸水置鍋中圓轉更排四十七箇濕紙搭匾蓋之慢火燒候有雷聲為度

風栗

冬至前大栗以官斗為率用鹽一斤調水浸栗令没經宿漉起晾乾用籃懸挂於背日少見風處不蛀不損不萌或用麻布袋盛挂每日摇動一二次

熟栗

大栗每箇殼底以刀十字劃開底向下逐一排在鍋內以鹽一撮遶鍋緣去聲撒下匾蓋定發火候熟供

炒栗

先以衆栗中選擇二栗底面方可作合者却以一枚用香油塗濕一枚用白水塗濕仍以作合置鍋底然後取衆栗逐旋蓋覆二栗之上雖多亦不妨却蓋鍋口合縫火燒一飯頃取出其栗顆顆有油且不粘殼尤甚酥爛

收藏栗子

霜後初生栗投水盆中去浮者餘漉出布拭乾曬少時令無水脉為度用新小瓶先將沙炒乾放冷以栗裝入一層栗一層沙約八九分滿每瓶盛二三百箇用箬一重蓋覆以竹簽按定掃一淨地將瓶倒覆其上畧以黄土封之不宜近酒氣可至來春不壞

又法

用栗子一石鹽二斤水泡開浸栗一二宿漉出曬乾同

芝蘇二石拌勻荆囤內盛永遠不壞食之軟美

收藏榧子

以舊盛茶甆甕收之經久不壞

煮蓮實

石蓮肉先泡去澁水洗淨蒸熟供

又法

以沸湯泡蓮肉拌飯頓置桶中一宿傾出成一塊不散

酒家每為之

藏青梅法

青梅杏子林檎細看無損者便帶露連枝採下不要犯手解着每果子一斤用白礬半兩泡湯停冷去脚調炒鹽半兩以皂角洗淨手鋪青古文錢三四箇在甕底入一層果子又鋪銅錢數文如此相間入了以礬鹽水浸過上一寸細絹帛并好紙密封更以油紙封之牢縛住切忌入水以小篾籃挂在井底不得打破十月之後取出不損每果百枚只可用銅錢五十多則銅氣

收藏諸青果

十二月間盪洗潔淨瓶或小缸盛臘水遇時果出用銅青末與青果同入臘水收貯顔色不變如鮮凡青梅枇杷林檎小棗蒲萄蓮蓬菱角甜瓜梨子柑橘香橙橄欖荸薺等果皆可收藏

收藏諸乾果

以乾沙相和入新甕内收之密封其口或用芝蔴拌和亦可

蒜梅

青硬梅子二斤大蒜一斤成囊剝淨以炒鹽三兩酌量用水煎湯停冷浸之候五七日後有滷水將欲變色即傾出再煎停冷浸之入瓶收之候七月間取食梅味不酸蒜味不臭

集香梅

大青梅一斤每箇切作四界去仁用鹽一兩半生薑絲一兩半新青椒八錢餹四兩半拌匀煎盆内曬之時復

攪拌候汁盡八九分乾後入砂仁桂皮甘草檀香細末各一錢拌勻收之

又方

青梅十斤核未甚硬者十字劈作四界入鹽一斤醃三斤薑絲一斤新椒二兩一處淹拌勻日曬頻攪拌但到汁盡不要極乾再用硇砂官桂各一兩甘草二兩為細末入淹梅一處攪勻入瓶收之

又法

只收曬乾餹梅坯臨用旋入後項香末免得藏久要蛀又帶藥氣

造化梅

大青時梅一斤好鬆餹一斤煎淨瓶内先以餹一層次以梅鋪一層如此層層相間藏盡為度用油紙笋箬密封瓶口頓放屋上向陽處曬一月熟瓶上以瓦片遮口以防雨水

對金梅

黃梅一百箇鹽淹透取出曬一日用沙餹一斤蜜半斤鋪薑絲一層梅一層餹一層勻鋪了煎醋一大盞入瓶内用綿蒙口曬半月熟薑絲酌量用

韻梅

梅子一百箇要黃嫩者沸湯焯過鹽一兩薑一斤細研新椒四兩去核甘草四兩剉碎一處拌勻曬乾臨乾時捻破梅子團諸料物上別用薑絲四兩勻糝入瓶曬乾為度

醃脆梅

小滿前三五日青梅一斤用鹽一兩二錢白礬二錢或三錢浸去酸味乃去核用尖口罐盛貯倘面壞則取壞亦不多也

藏青梅法

青梅時梅一百箇用白礬半兩泡湯停冷去脚調炒鹽半兩每瓶底用當十大銅錢五六枚入梅八分却入礬鹽湯浸過半寸以上再摻銅青末少許在面上以箬籃

盛瓶放在井底

蜜煎青杏法

不拘多少刮去皮用銅青極細末銅器内勻滚令綠色然後用生蜜浸但覺有酸氣便換蜜至五遍自然不復酸可以久留銅青無多少之限但滚的勻便可也青梅亦可依此法造

巴思把餅兒

揀擇花紅周正而生硬者批去皮周遭切縫如橘囊狀

連曬二日用手逐箇輕輕按匾再曬半日蒸熟曬乾收藏其形製氣味與本土出產者無異

燒藕

以老藕切作兩叚豎在鍋中傾下水一盞鹽少許甌盖燒之酥熟為度

又法

嫩藕擣碎薑醋拌勻供可以醒酒

濯生藕

用瓊芝煎湯調沙餹灌藕孔中留空頂上半寸油紙紥定放水缸中或用猪皮煎湯調灌之或煎魚鱗湯

灌熟藕

用菉豆粉濃調沙餹灌藕孔中細紙紥定以物夾住鍋中煑熟為度凡切藕須斜片則不脫

收藏藕

好肥白嫩者向陰濕地下埋之可經久如新若將遠以泥裹之不壞

蜜煎藕法

初秋藕新嫩者沸湯焯過五分熟去皮切作條子或片子每一斤用白梅四兩湯浸汁一大碗候冷浸一時許漉出控乾用蜜六兩去滷水别蜜十兩慢火煎令琥珀色放冷入罐貯之

收藏桃子

以麥麪煑粥入鹽少許候冷傾入新甕取桃納粥内密封甕口冬月如新桃不可熟但擇其色紅者佳

收藏石榴

選大者連枝摘下用新瓦缸安排在内以紙十餘重密封蓋

又法

選揀大石榴連枝摘下用新瓦罐一枚安排在内使紙十餘重密封可留多日不壞

收藏紅棗

將大磁缸一隻刷洗淨拭乾燒熱米醋澆缸内蕩令匀

控乾又以熟香油匀擦缸口於缸底鋪粟稈草一重棗一重中心四圍亦令草間蓋不可重壓亦不生蛀蟲

收藏梨子

揀不損大梨有枝柯者插不空心大蘿蔔内紙裹煖處至春深不壞帶梗柑橘亦可依此法

橙玉生

雪梨大者碎切以橙絲好醋入鹽少許醬拌供可以佐酒

藥橘

小青橘一斗爛煑訖以冷水浸一宿再以水淘三兩度去盡苦汁漉出控乾以好醋二碗鹽半斤拌匀淹一宿曬乾用甘草丁香茴香縮砂官桂各半兩為細末醋一碗鹽二兩用藥末青橘拌匀瓷器盛日曬收之

餹橘

塘南橘百枚先用石灰湯焯過漉起用刀於橘囊中劃破去核留橘將沙餹二斤半入鹽少許煑五沸出鍋捺

匾曬至晚歸滷中直待滷盡橘乾為度蒸過晾乾冷瓶
收之法不用餹純用鹽謂之鹽橘亦頗消食下氣

燒橘

大橘一枚草紙裹之水中蘸濕灰火煨熟供

煎金橘

金橘揀大者鏤開以酒煮透候冷用針挑去核捺匾瀝
乾每一斤用蜜半斤煎去酸水苦汁控出再用蜜半斤
煎入甕收之煎橙橘一依此法凡用蜜惟夏蜜最佳春

蜜滋酸又作腥氣冬蜜亦酸皆不堪用凡煎果子硬酸者用湯化朴硝停冷浸去酸汁煎時須砂石銚為佳人止後更須時復看化纔覺酸急以新蜜煉熟換之

一法

以金柑畧切開十字沸湯撈過待冷捻去核入淨蜜中慢火煎熬蜜透映熟為度火藏則別換熟蜜留之金柑以小者為佳

藏橘法

淨室掘一窖或稻草或松毛鋪厚寸許剪刀就樹剪下橘子不可傷其皮却一箇箇排窖内安二三層別用竹作桴架定又竹籃閣上再安一二層却以缸合定或烏盆亦可四面濕泥封口至明年四五月不壞

收藏柑橘

揀光鮮不損者將有眼竹籠先鋪草襯底及護四圍勿令露出重疊裝滿安於人不到處勿近酒氣可至四五月若乾了用時於柑橘頂上用竹針針十數孔以温蜜

湯浸半日其漿自充滿如新

收藏金橘

安錫器內或芝蔴雜之經久不壞若橙橘之屬藏菉豆中極妙勿近米邊見米即爛

法製橘皮 消痰止嗽破癥瘕痃癖

橘皮半斤 白檀一兩 青鹽一兩 茴香一兩 右件四味用長流水二大碗同煎水乾為度揀出橘皮放於磁器內勿令透氣每日空心取三五斤細嚼白湯下外三味曬乾為末

沸湯點服

爑熟綠柹

生柹置盒中每一百枚用肥皂二枚同安不一二宿即熟

爑熟方柹

每方柹一百枚用礦灰一升湯調浸一宿即不澀若要稍遲即停冷湯浸之

收藏柹子

柿未熟者以冷鹽湯浸之可令周歲顏色不動

熟生柿法

取麻骨插生柿中一夜可熟

梅花脯

以栗子橄欖薄薄切之同食與梅花韻相似可以醒酒

餹脆梅法

青梅一百箇劃成路路兒將熟冷醋浸沒一宿取去控乾別用熟醋調沙餹一斤半浸沒入新瓶內以箬葉紮

口仍用碗覆藏在地中深一二尺用泥土蓋過白露節取出換醃浸

醃取梅法

黄梅大者不拘多少搥破核末搥以前先以鹽淹一日鋪梅一層入沙醣川椒生薑絲一層重重鋪罐内八分滿以物蓋覆蒸一遍再用生絹覆罐口曬十日可供曬時先用些椒葉在梅肉上

茶部

合足味茶法

甘三苦四妙通神甘草三兩苦參四兩五斤乾茶五斤蒸乾茶葉五斤蒸過茶五斤菉豆四升同擣合豆炒過此方宜利勝燒銀

製孩兒香茶法

孩兒茶一斤研極細羅過用白荳蔻仁四錢研為細末粉草炙一二錢碾為細末蓽澄茄一二錢研細末川百藥煎半兩為末將已上四件和匀磁器收貯勿沾味沈香半兩劈成一二定子插入鵞梨内用紙裹了水濕過

灰火内煨梨熟為度取出沈香曬乾為細末同一二錢和之前劑將梨汁製麝香用梅花片腦一二錢米腦亦可用製過寒水石同研和拌入料寒水石半斤於炭火内煅紅先將薄荷葉四兩水浸得透鋪在紙上將煅過寒水石放在葉上裹了放冷取出秤五錢與腦子同研餘者待後次用之葉棄去不用死腦子法也不死則腦子氣味去矣麝香二錢揀去毛令淨研開用元製沈香梨汁和為泥泥在磁盞内或銀器内上用紙糊口用針

透十數孔慢火焙乾研為末再施盞內焙熱合和前藥其香滿室此其法也　右將潔淨糯米一升煮極爛稠粥擂細冷定用絹絞取濃汁和劑須要硬於淨搥帛石上搥三五千下愈多愈好故名千搥膏却用白檀煎油抹印印成小餅於透風處懸弔一二日刷光磁器內收

酥合茶

將好酥於銀石器內鎔化傾入江茶末攪匀旋旋添湯攪成稀膏子散在盞內却著湯浸供之茶與酥看客多

少用但酥多於茶此為佳此法至簡且易尤珍美四季皆用湯造冬間造在風爐子上

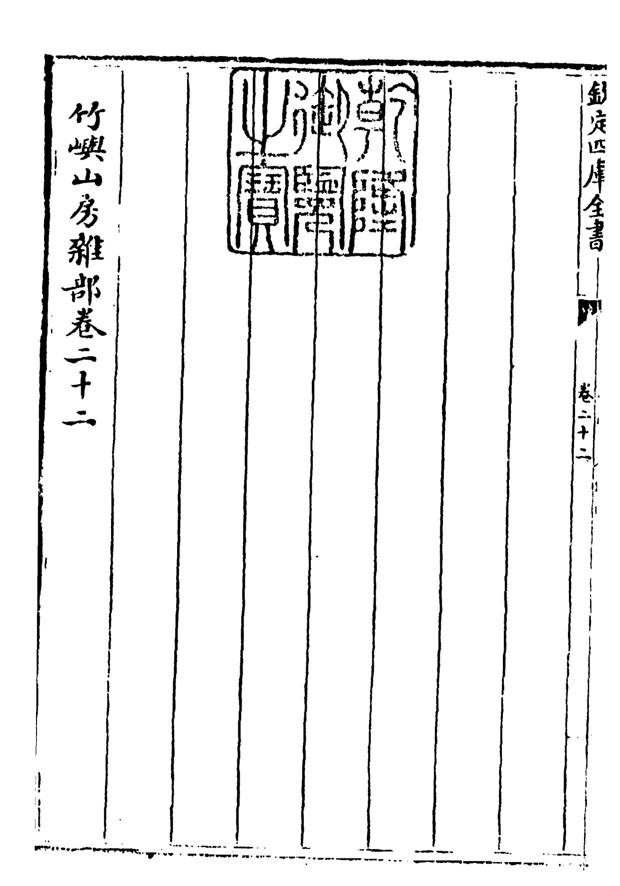
腦子茶

先將好茶研細薄紙包梅花片腦一錢許於茶末内埋之經宿湯點則有腦子氣味極妙

薫花茶

用好淨錫打連蓋四層盒子一箇下一層裝上號高茶末一半中一層底透作數十箇筯頭大竅薄紙襯鬆裝

花至一半盒蓋定紙封縫容經宿開盒去舊花換新花如此一二次湯點其香拂鼻可愛四時中但有香頭皆可為之只要眼乾不可帶潤若紙微潤非徒無益而又害之也　又法用淨磁器將茶末捺實用筯頭簽十數竅每竅安花頭一箇如此安滿却以茶末蓋之紙糊封口待經宿用此法惟造些少暫時則可若多造被濕氣反害茶香味也



竹嶼山房雜部卷二十二